

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Η διοίκηση των ξενοδοχείων Caldera Group of Hotels & Villas δεσμεύεται να αναπτύξει και να εφαρμόσει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000:2018.

Οι κύριοι στόχοι αυτής της δέσμευσης είναι η διασφάλιση του επιπέδου ασφάλειας των προϊόντων, καθώς και η ικανοποίηση των αναγκών των πελατών και του επιπέδου υπηρεσιών που το ξενοδοχείο προσφέρει.

Στόχοι του ξενοδοχείου αποτελούν:

- Η αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχος όλων των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων κατά μήκος όλης της αλυσίδας της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι τη διάθεση στον πελάτη.
- Η συμμόρφωση με τις νομικές απαιτήσεις.
- Η αποτελεσματική εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία.
- Η ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών.
- Η μείωση των μη-συμμορφώσεων σχετικών με την ασφάλεια τροφίμων
- Η συνεχής βελτίωση των διεργασιών.

Το σύστημα έχει την υποστήριξη και προσήλωση της διευθυντικής ομάδας των ξενοδοχείων Caldera Group of Hotels & Villas, η οποία είναι καθορισμένη για την υποστήριξη του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων στα πλαίσια του πεδίου εφαρμογής. Η διευθυντική ομάδα δεσμεύεται στην παροχή επαρκών πόρων για την εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Το προσωπικό του ξενοδοχείου μας έχει την ευθύνη να γνωρίζει και να εφαρμόζει την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και να υποστηρίζει τους στόχους του ξενοδοχείου. Επιπλέον οφείλει να ακολουθεί και να εφαρμόζει όλες τις απαραίτητες διαδικασίες και οδηγίες σε όλα τα στάδια διεργασιών μέσα στο ξενοδοχείο.

Για την υλοποίηση των στόχων, η διοίκηση των ξενοδοχείων Caldera Group παρέχει τους απαραίτητους πόρους και εκπαίδευση που επιτρέπουν στα μέλη του προσωπικού να εκτελούν τα καθήκοντά τους χρησιμοποιώντας αποτελεσματικές διαδικασίες, σύμφωνες με τους κανόνες και πρακτικές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων.

Η Διοίκηση είναι δεσμευμένη στο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων το οποίο βασίζεται στις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018. Το σύστημα αυτό ενισχύει τη συνεχή βελτίωση και αποτελεσματικότητα του ξενοδοχείου και προωθεί την υλοποίηση των στόχων, που έχουν οριστεί από τη Διοίκηση, καθώς και την ικανοποίηση των ισχυόντων νομικών και άλλων απαιτήσεων.

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Η παρούσα Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και στόχοι αναθεωρούνται στη διοικητική ανασκόπηση μία φορά το χρόνο, για τη διασφάλιση της συνεχής αποτελεσματικότητά τους.

Τονίζεται ότι η ασφάλεια τροφίμων είναι ευθύνη του κάθε μέλους του προσωπικού μας. Το ξενοδοχείο διασφαλίζει ότι όλο το προσωπικό έχει πρόσβαση, έχει κατανοήσει και εφαρμόζει τις τεκμηριωμένες διαδικασίες και οδηγίες του ξενοδοχείου, οι οποίες συμμορφώνονται με το διεθνές πρότυπο.

Manager Director

Μανούσος Ψαρουδάκης


MANOUSOS PSAROUDAKIS, MBA
HOTEL GENERAL MANAGER